

PLATS UNIQUES

PARTICULIERS ET ASSOCIATIONS

PLATS UNIQUES

20 À 50 PARTS 12.50€	51 À 80 PARTS 12.00€	81 À 160 PARTS 11.70€	+160 PARTS 11.70€ +1 CUISINIERS 3H	+250 PARTS 11.70€ +2 CUISINIERS 3H
----------------------------	----------------------------	-----------------------------	--	--

- Demi cuisse de coq au vin d'Anjou aux lardons, oignons, pommes de terre fondantes
- Potée Mayennaise aux choux et haricots, jarrets de porc, travers, saucisses, saucissons à l'ail
- Choucroute garnie, jarrets de porc, travers, saucisses, saucissons à l'ail
- Choucroute landaise, cuisses de canette, gésiers de canard, travers de porc, saucisses, saucissons
- Paëlla royale, saumon, crevettes, moules, poulet, calamars, 1 gambas, petits légumes
- Tajine de canard à l'orange, cuisses et sauté, semoule et petits légumes
- Cassoulet maison à la cuisse de canard confite, travers, saucisses et saucissons, salade verte
- Tartiflette au reblochon et son assiette de 5 charcuteries

SUPPLEMENTS

Pain boule coupé	0.70€
Camembert enveloppé (portion)	0.65€
2 tranches de fromages (St Nectaire et Camembert)	1.20€
Salade verte et vinaigrette	0.90€
Tarte feuilletée aux pommes	1.70€
Tarte tatin aux pommes	2.40€
Crème brûlée à la vanille	2.00€
Moelleux au chocolat sur coulis de vanille	2.50€
4 choux crème façon profiterole, chocolat crumble chantilly	2.50€
Café, sucre et chocolat	0.70€

ENFANTS

1 plat	+ 1 accompagnement au choix	6.00€
2 chipolatas	Pommes de terre sautées	
Steak haché	Gratin dauphinois	
2 filets de poulet	Pâtes	

Vaisselle livrée et rendue sale (assiette, couverts + verre) 1.80€
Livraison: (au delà de 30km: sur devis)
moins de 10kms : 30€ / Plus de 10kms : 40€ / Plus de 20kms : 50€
Container chaud moins de 40 personnes: 20€